

THE DALMORE PORT WOOD RESERVE

ДАЛМОР ПОРТ ВУД РЕЗЕРВ



Односолодовый виски

Зона производства: Шотландия, Хайленд

Содержание алкоголя: 46,5%

Объем бутылки: 0,7 л

Дистиллерия Dalmore расположена в живописных горах Шотландии, на северном берегу залива Firth of Cromarty. Dalmore занимается производством исключительно односолодового виски с 1839 года. Именно в 1839 году дистиллерия и была основана Александром Мэтисоном. В течение почти ста лет она находилась в собственности клана Маккензи. Украшающая каждую бутылку голова оленя взята с герба рода Маккензи.

История гласит, что в 1263 году Колин из Кинтейла, глава клана Маккензи, спас на охоте короля Александра III, убив оленя одной стрелой. В благодарность король предоставил ему право изображать на гербе голову оленя с двенадцатью ответвлениями на рогах.

Несмотря на то, что дистиллерия сменила владельцев, определяющее влияние клана Маккензи на производство виски проявляется и по сей день. Сохранился стиль виски, рецептура его производства и даже старинное оборудование.



Особенности производства: виски производится классическим методом двойной перегонки в медных кубках. Некоторые перегонные кубы, установленные на заводе, датируются 1874 годом. Необычна конструкция кубов: некоторые из них имеют плоские вершины, а не привычную «лебединую шею», что позволяет делать спирты более тяжелыми и мускулистыми. Некоторые кубы имеют уникальные водные внешние цилиндры вокруг "шей", которые обеспечивают постоянное охлаждение меди и более тщательную очистку спиртов.

Вначале виски выдерживается в больших бочках из-под бурбона из американского белого дуба, после чего одну часть виски отправляют для дальнейшего созревания в бочки из-под портвейна Тони, а другая часть остается вызревать в бочках из-под бурбона. После выдержки спирты объединяются.



Органолептические характеристики:

Цвет: янтарный.

Аромат: в аромате доминируют ноты сладких красных ягод, красного апельсина, сливы и карамели.

Вкус: мягкий, с оттенками ягод и цитрусовых, жареных каштанов и кофейных зёрен. Финиш мощный и выразительный, с преобладанием разноплановых фруктовых нот.

Способы употребления: отличный дижестивный вариант, но составит интересную пару выдержанному сыру грюер.